




wine list

“

Sunset Restaurant has been awarded 2nd place in the World's Best Restaurants with a View contest from 

”





Asyrtiko is a greenskin variety of grapes that give dry wines with usually discreet perfumes, that remind of acidic citrus and other fruits (like lemon, citron, green apple, pineapple etc.) as well as of honey after aging. **Rhoditis** is a pink-skinned Greek wine grape traditionally grown in the Peloponnese region of Greece. **Lagorathi** is a Greek wine grape, well known despite its fairly small planting. It produces a moderately aromatic wine with relatively low fruit and alcohol content. **Chardonnay** is a green-skinned grape variety used to make white wine. It is believed to have originated in the Burgundy wine region of eastern France but is now grown wherever wine is produced, from England to New Zealand. **Sauvignon blanc** is a green-skinned grape variety which originates from the Bordeaux region of France. The grape gets its name from the French word sauvage («wild») and blanc («white») due to its early origins as an indigenous grape in South West France. **Sumillon** is a golden-skinned grape used to make dry and sweet white wines, most notably in France and Australia. **Moschofilero** is an aromatic white grape of Greek origins with a rosy hue and quite spicy flavor with good acidity. Grown throughout much of Greece but especially in the Peloponnese where it is used to make a dry and bold wine with lots of spice and perfume. **Vilana** is a white Greek wine grape variety planted primarily in Crete. The grape is a difficult one to cultivate and produces delicate wines rarely seen outside of Greece. **Moschato Alexandria (muscat)** A vivid, productive variety, very tolerant to dry conditions. It yields sweet dry wines of high alcoholic strength & splendid aromas. It is found in northern & central Greece. **Athiri** A vivid, productive & disease-resistant variety. The wine has a discreet aroma & low acidity. It is found on the central and southern islands of the Aegean. **Aidani** A variety of average robustness, productive & tolerant to dry conditions. The wine is aromatic and adequate for mixing. **Viognier** is a white wine grape. It is the only permitted grape for the French wine Condrieu in the Rhone valley. **Merlot** is a red wine grape that is used as both a blending grape and for varietal wines. Merlot-based wines usually have medium body with hints of berry, plum, and currant. **Xynomavro** «sour black» is the principal red wine grape of the uplands of the Naoussa and Amyntaion areas, in the prefecture of Imathia in Northern Greece. **Montepulciano d'Abruzzo** is a type of red wine made from the Montepulciano wine grape in the Abruzzo region of east-central Italy. **Mayrotragano** It is a variety under disappearance, which is found scattered in the vineyard of Santorini. Traditionally in the island it was used mainly for the aromatic improvement of red traditional sweet wine.

Λευκά white wines

ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ Κ. ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

(ΟΠΑΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ) ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Αρμονία Γεύσεων: Θαλασσινά, άσπρα κρέατα, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες. Αχυροκίτρινο, μεσαίας έντασης αρώματα λεμονιού και τριαντάφυλλου. Δροσερό και τραγανό.

ΜΡΟΥΤΑΡΙΣ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Combined with: seafood, white meats, pastas with white sauces.

Light yellow in color. A fresh and balanced wine with a scent of lemon and rose.

ΦΙΛΟΝΟΗ ΧΩΝΑΣ

(ΟΠΑΠ ΛΗΜΝΟΣ) ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ

Αρμονία Γεύσεων: Γλυκόμενες γεύσεις. Ανοιχτό κίτρινο, έντονα λεμονάτα αρώματα φρέσκου βερίκοκου και τριαντάφυλλου.

ΦΙΛΟΝΟΙ ΧΩΝΑΣ

MOSCHATO ALEXANDRIA

A good combination with sweet and sour flavours. A shiny yellow color together with intense lemon scent of apricot and rose.

ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΣ ΟΡΕΙΝΟ

(ΟΠΑΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ) ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Αρμονία Γεύσεων: Ίδανικό για τυριά και φρούτα. Γκρι με ροζέ ανταύγειες. Άρωμα τριαντάφυλλο λουκούμι και ευχάριστη μέντα.

ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΣ ΟΡΙΝΟ

MOSCHOFILERO

A good combination with cheese and fruits. Silver in color with a pink tone. A scent of Turkish delight and mint with a great balanced taste.

ΜΠΟΥΤΑΡΗ Κ. ΚΡΗΤΙΚΟΣ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΚΡΗΤΙΚΟΣ) ΒΗΛΑΝΑ

Αρμονία Γεύσεων: Θαλασσινά, άσπρα κρέατα Λευκοκίτρινο, αρώματα καραμέλας λεμονιού, με νύξεις μελιού. Αισθητή γλυκά και οξύτητα που ισορροπούν μεταξύ τους.

ΜΡΟΥΤΑΡΙ ΚΡΕΤΑΝ

VILANA

A good combination with seafood, white meats. White-yellow color. A lightly sweet wine with a scent of lemon and honey.

ΟΡΕΙΝΟΣ ΗΛΙΟΣ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ) ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ ΡΟΔΙΤΗΣ

Αρμονία Γεύσεων: Θαλασσινά και ορεκτικά. Ανοιχτό κίτρινο. Ευδιάκριτα αρώματα ανανά και μέντας, σε φόντο τριαντάφυλλου. Γλυκό και με ικανοποιητική οξύτητα.

ΟΡΙΝΟΣ ΙΛΙΟΣ

MOSCHOFILERO, RODITIS

A good combination with sea food and appetizers. A shiny yellow-white color with a good scent of mint, pineapple and rose, giving a gentle sweet sense.

ΜΕΡΚΟΥΡΗ ΦΟΛΗ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΠΙΣΑΤΙΔΟΣ) ΡΟΔΙΤΗΣ, VIOGNER

Αρμονία Γεύσεων: Ζυμαρικά, τυριά, ψάρια, λευκά κρέατα, λευκές ή γλυκές σάλτσες. Ανοιχτό αχυροχρυσίζον. Ικανοποιητικής έντασης αρώματα τροπικών φρούτων, με νότες εσπεριδοειδών. Πολύ καλή αρωματική διάρκεια.

ΜΕΡΚΥΡΙ ΦΟΛΙ

RODITIS, VIOGNER

A good combination with pasta, cheese, fishes and white meat, white or sweet sauces. Goldish color with a mouthful scent of exotic and citrus fruits. Very good aromatic duration.

Λευκά white wines

ΚΑΛΛΙΣΤΗ Κ. ΜΠΟΥΤΑΡΗ

(ΟΠΑΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ) ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΑΘΗΡΙ, ΑΪΔΑΝΙ
Αρμονία Γεύσεων: Οστρακοειδή, ψητά ψάρια. Κίτρινο με έντονες χρυσάφι ανταύγειες. Αρώματα λεμονιού, φλούδας πορτοκαλιού και μελιού. Ορυκτές και ανήλατες νότες, τσαγιού και γιασεμιού. Ευχάριστη παρουσία βανίλιας.

KALISTI BOUTARI

ASYRTIKO, ATHIRI, AIDANI
A good combination with scallops and grilled fish. Gold in color. Combination of lemon, orange skin, honey and jasmine tea scent.
A pleasant long lasting taste of vanilla.

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΦΛΩΡΙΝΑΣ) ΡΟΔΙΤΗΣ, SAUVIGNON BLANC
Αρμονία Γεύσεων: Θαλασσινά και ζυμαρικά. Αχυρώδες ανοιχτό, μεσαίας έντασης αρώματα πεπονιού, αχλαδιού και ανανά.

SAMAROPETRA

RODITIS, SAUVIGNON BLANC
Combined with: Pastas and seafood. Light yellow color.
With a scent of fruits like melon, pear and pineapple.

ΠΑΥΛΙΔΗ ΚΤΗΜΑ ΘΕΜΑ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΔΡΑΜΑΣ) ΑΣΥΡΤΙΚΟ, SAUVIGNON BLANC
Αρμονία Γεύσεων: Σαλάτες, κίτρινα τυριά, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, θαλασσινά. Κίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Τυπικά και έντονα αρώματα τροπικών φρούτων. Δροσερό φινό με καλή επίγευση και γλύκα στο τέλος.

PAYLIDI KTIMA THEMA

ASYRTIKO, SAUVIGNON BLANC
A good combination with salads, seafood, yellow cheese, pastas with white sauces. Yellow-green color. A refreshing wine with a sweet finish of fruity tastes.

4 ΕΠΟΧΕΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗ

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ, CHARDONNAY
Αρμονία Γεύσεων: Θαλασσινά, ψάρια, πουλερικά και πιάτα φρούτων. Πλούσιο αρωματικό κρασί. Λαμπερό χρώμα, έντονο άρωμα λουλουδιών, εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων.

4 SEASONS BOUTARI

A good combination with seafood, fishes, poultry and fresh fruits. Rich aromatic wine. Shiny colour, flower, citrus fruit and exotic fruits scent.

ΘΑΛΑΣΣΙΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΥ

(ΟΠΑΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ) ΑΣΥΡΤΙΚΟ, ΑΘΗΡΙ, ΑΪΔΑΝΙ
Αρμονία Γεύσεων: Παραδοσιακά Ελληνικά πιάτα. Μεσαίας έντασης κίτρινο, αρώματα εσπεριδοειδών και τσαγιού.

THALASSITIS PARASKEYOPOULOU

ASYRTIKO, ATHIRI, AIDANI
A good combination with traditional Greek food.
White-goldish in color. A scent of citrus fruits and tea.

ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΑΔΟΛΗ ΓΗ

ΛΑΓΟΡΘΗ, ΑΣΠΡΟΥΛΕΣ, ΡΟΔΙΤΗΣ, CHARDONNAY
Αρμονία Γεύσεων: Λιπαρά θαλασσινά. Πρασινοκίτρινο, φρέσκα αρώματα βουτυράτου αχλαδιού, ροδάκινου και άγουρων φρούτων που παραπέμπουν σε chardonnay.

ADOLI GIS ANTONOPOULOS

LAGORTHI, RODITIS, CHARDONNAY
A good combination with oily seafood. Fruity, refreshing wine with a hint of peach and pear taste resembling a chardonnay which gives you a sparkle.

ΚΑΝΕΝΑΣ ΜΑΡΟΝΙΑ VINEYARDS

ΛΕΥΚΟΣ, ΞΗΡΟΣ / ΜΟΣΧΑΤΟ, CHARDONNAY
Αρμονία Γεύσεων: Οστρακοειδή, θαλασσινά, ψάρια στη σχάρα, αρωματικά πιάτα, λευκά κρέατα και μαλακά τυριά. Ανοικτό κιτρινοπράσινο χρώμα, σύνθετος και έντονος αρωματικός χαρακτήρας (τριαντάφυλλο, εσπεριδοειδή, καραμέλα βουτύρου) και πλούσια στρογγυλή γεύση.

KANENAS MARONIA VINEYARDS

WHITE, DRY / CHARDONNAY, MUSCAT
A good combination with grilled or fried fish, white meats, and mild yellow cheeses.
It's a yellow-green wine, with intense and complex aromatic character (rose, citrus, caramel) and rich round taste.

Λευκά white wines

ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΠΑΓΓΑΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ
ΑΣΥΡΤΙΚΟ, SAUVIGNON BLANC

Αρμονία Γεύσεων: θαλασσινά και λιπαρό ψάρι.
Αχυροκίτρινο χρώμα, αρώματα τροπικών φρούτων.
Πλούσιο, με εξαιρετική δομή.

VIVLIA CHORA

ΑΣΥΡΤΙΚΟ, SAUVIGNON BLANC

A good combination with seafood and oily fish.
Sauvignon Blanc, with tropical scents and rich taste
for the mouth.

ΑΜΕΘΥΣΤΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΔΡΑΜΑΣ)

SAUVIGNON BLANC, SEMILLON ΚΑΙ ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Αρμονία Γεύσεων: λιπαρά θαλασσινά
Ανοιχτό κιτρινοπράσινο. Ικανοποιητικής έντασης
αρώματα τροπικών φρούτων. Ένα υποδειγματικό
κρασί που απευθύνεται με ποιοτικές αξιώσεις στην
ευρεία κατανάλωση.

AMETHYSTOS LAZARIDI

A good combination with oily seafood
SAUVIGNON BLANC, SEMILLON, ASYRTIKO
A light yellow-green color balanced, with aromas
of exotic fruits. An exemplary wine which has
a wide audience.

ΤΣΕΛΕΠΟΥ ΚΤ. ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

(ΟΠΑΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ) ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Αρμονία Γεύσεων: Θαλασσινά
Γκριζοκίτρινο, μεσαίας έντασης αρώματα μέντας,
τριαντάφυλλου και κίτρινων φρούτων.

MANTINIA TSELEPOS

MOSCHOFILERO

A good combination with sea food.
Grey-yellow in color, with a balanced
scent of mint, rose and yellow fruits.

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΦΛΩΡΙΝΑΣ) SAUVIGNON BLANC
Αρμονία Γεύσεων: Ψάρια, θαλασσινά, πουλερικά.
Κιτρινοπράσινο. Καθαρά και ευδιάκριτα τυπικά αρώ-
ματα τροπικών φρούτων. Ελαφρά ευχάριστη πίκρα.

KTIMA ALFA

SAUVIGNON BLANC

A good combination with seafood,
fishes and poultry
This is a Green-yellow colored wine with scents of
various exotic fruits and a pleasant light bitter taste.

ΣΚΟΥΡΑΣ ΑΡΜΥΡΑ CHARDONNAY

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ)
CHARDONNAY, ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ

Αρμονία Γεύσεων: Ψάρι
Λαμπερό κίτρινο, αρώματα ωρίμων κίτρινων φρούτων
με νότες βανίλιας και ξύλου.

SKURAS ALMYRA

MATURED IN BARREL, CHARDONNAY

A good combination with fish.
Shiny yellow in color with scent
of mature yellow fruits, vanilla and wood.

ΠΑΥΛΙΔΗ ΚΤΗΜΑ CHARDONNAY

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΡΑΜΑΣ)

Αρμονία Γεύσεων: Ψάρια στη σχάρα, θαλασσινά.
Ωρίμανση σε βαρέλι. Πρασινοκίτρινο.
Αρώματα ροδάκινου, καπνού και βανίλιας.

KTIMA PAVLIDIS CHARDONNAY

MATURATION IN BARREL.

A good combination with grilled fishes, seafood.
Matured in a barrel, this wine has a
yellow-green color and balanced with fruity
tastes of peach, tobacco and vanilla.

ερυθρά red wines

ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΠΑΓΓΑΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ) MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ
Αρμονία Γεύσεων: Τυριά, κόκκινα κρέατα.
Βαθύ πορφυρό. Έντονα αρώματα φραγκοστάφυλου, βανίλιας και γερανιού. Νότες κέδρου, έντονη αίσθηση μελανιού και σοκολάτας γάλακτος.

VIVLIA CHORA

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,
MATURED IN BARREL

A good combination with cheese and red meat.
Deep red color. Complicated scent of blackcurrants, vanilla, geranium, cedar wood and milk chocolate.

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΦΛΩΡΙΝΑΣ) SYRAH, MERLOT, ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ
Αρμονία Γεύσεων: Σάλτσες.
Πορφυρό χρώμα βαθύ.
Έντονα αρώματα κερασιού και βανίλιας.

ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

SYRAH, MERLOT, SOUR BLACK,
MATURATION IN BARREL

A good combination with sauces.
Deep red in color. Intense scent of cherry and vanilla.

ΜΠΟΥΤΑΡΗ Κ. ΝΑΟΥΣΑ

(ΟΠΑΠ ΝΑΟΥΣΑ) ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
Αρμονία Γεύσεων: Κρέας σχάρας και κίτρινα τυριά.
Χρώμα ερυθρό. Αρωμα φραγκοστάφυλου και κομπής ντομάτας. Νότες καμένης καραμέλας.

ΒΟΥΤΑΡΙ ΝΑΟΥΣΑ

SOUR BLACK

A good combination with yellow cheese and grilled meat.
Red in color. Typical scent of red grape, tomato juice and caramel.

Ι. ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΗΜΑΘΙΑΣ) SYRAH, MERLOT, ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ, ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ
Αρμονία Γεύσεων: Κόκκινο κρέας και πικάντικα τυριά
Βαθύ ερυθρό. Αρώματα κόκκινων φρούτων.
Νότες σοκολάτας γάλακτος με μπαχαρικές αναφορές καπνού και βανίλιας.

ΒΟΥΤΑΡΙ ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ

SYRAH, MERLOT, SOUR BLACK,
MATURATION IN BARREL

A good combination with red meats and spicy cheese
Deep red in color. A great combination of red fruits, milk chocolate, tobacco and vanilla.

SEMELI

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ) ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ, CABERNET SAUVIGNON
Αρμονία Γεύσεων: Κρέας σχάρας και κίτρινα τυριά.
Ερυθρό ζωηρό. Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων και ίχνη μπαχαρικών.

SEMELI

AGIORGITIKO, CABERNET SAUVIGNON

A good combination with yellow cheese and grilled meats.
Red color. An intense scent of red fruits and spices.

ΚΑΝΕΝΑΣ ΜΑΡΟΝΙΑ VINEYARDS

ΕΡΥΘΡΟΣ, ΞΗΡΟΣ / ΜΑΥΡΟΥΔΙ, SYRAH
Αρμονία Γεύσεων: Κυνήγι, ψιτά ή μαγειρεμένα κρεατικά με πλούσιες σάλτσες, δυνατά κίτρινα τυριά.
Βαθυκόκκινο χρώμα, πολύπλοκο μπουκέτο που αναδύει αρώματα κόκκινων φρούτων & μπαχαρικών με νότες πιπεριού και καπνού, πλούσια βελούδινη γεύση & επίγευση μακράς διάρκειας

ΚΑΝΕΝΑΣ ΜΑΡΟΝΙΑ VINEYARDS

RED, DRY / MAVROUDI, SYRAH

A good combination with game, fillets, red meats with rich sauces, matured cheeses. It's a dark red wine, with a complicated bouquet of red fruits and fine spices, rich velvet taste and long aftertaste.

ροζέ roze wines

ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΠΑΓΓΑΙΟΡΕΙΤΙΚΟΣ) SYRAH
Αρμονία Γεύσεων: Λευκά κρέατα, ζυμαρικά, φρούτα.
Ροδί λαμπερό. Έντονα αρώματα καραμέλας σε
συνδυασμό με μπανάνα, βύσσινο και πικραμύγδαλο.
Μεγάλη διάρκεια και πολύ καλή επίγευση.

VIVLIA CHORA

SYRAH

A good combination with pasta, white meats, fruits.
A shiny pomegranate color. An intense scent
of caramel, banana, cherry and bitter almond.
Long duration taste.

ΠΑΥΛΙΔΗ ΚΤΗΜΑ ΘΕΜΑ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΔΡΑΜΑΣ) TEMPRANILLO
Αρμονία Γεύσεων: Κρέας και κίτρινα τυριά.
Έντονο ρόδι με ερυθρωπές νότες. Αρώματα
κόκκινων φρούτων, φράουλα και βύσσινο.
Πολύ καλή επίγευση και διάρκεια.

PAVLIDIS KTIMA THEMA

TEMPRANILLO

A good combination with yellow cheese and meat.
Intense pomegranate in color. Full scent of red
fruits, especially strawberry and cherry.
Good taste and duration.

Ι. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ ΑΚΑΚΙΕΣ

(ΟΠΑΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ) ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
Ροδί χρώμα. Αρώματα καραμέλας,
φράουλας και ντομάτας.

BOUTARIS AKAKIES

SOUR BLACK

Pomegranate in color. Scent of caramel,
strawberry and tomato.

ΜΠΟΥΤΑΡΗ Κ. DEMI-SEC

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ) ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ
Αρμονία Γεύσεων: Φρούτα, γλυκές γεύσεις
Χρώμα Ροδί-πορτοκαλί. Αρώματα καραμέλας
και κόκκινων φρούτων. Στόμα με γλυκύτητα
που ελέγχεται ικανοποιητικά από την οξύτητα.

BOUTARIS DEMI-SEC

SOUR BLACK

A good combination with fruits, sweet flavours
Pomegranate-orange in color. Scent of caramel
and red fruits.

KANENAS MARONIA VINEYARDS

ΡΟΖΕ, ΞΗΡΟΣ / ΜΑΥΡΟΥΔΙ, SYRAH

Αρμονία Γεύσεων: Ώριμα αλλαντικά, ψητά μπαρ-
μπούνια, τηγανπτές γαρίδες, ριζότο και ζυμαρικά
με ελαφρές σάλτσες. Δροσερό, φρουτώδες με
λεπτό μπουκέτο από κόκκινα μικρά φρούτα, γλυκά
αρώματα φράουλας και βύσσινου και στερεή δομή
στο στόμα.

KANENAS MARONIA VINEYARDS

ROSE, DRY / MAVROUDI, SYRAH

A good combination with ripe sausage, grilled red
mullet, fried prawns, risotto and pasta with light
sauces. Cool, fruity with a subtle bouquet of small
red fruit, sweet cherry and strawberry aromas
and a solid structure in the mouth. Well integrated
acidity and a smooth creamy finish.

Λευκά special white wines

ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ CHARDONNAY ANAX

CHARDONNAY, ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ
Αρμονία Γεύσεων: Λιπαρό, καπνιστό ψάρι.
Χρυσοκίτρινο. Αρώματα βαρελιού και βουτύρου με
νύξεις καφέ, σε συνύπαρξη με φρέσκα τροπικά και
κίτρινα φρούτα.

ANTONOPOULOS ANAX

MATURATION IN BARREL, CHARDONNAY
A good combination with oily smoked fish.
Goldish-yellow color. A complicated scent
of barrel, butter, coffee, tropical and yellow fruits.

ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ ΝΙΚ. PERPETUUS

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΔΡΑΜΑΣ)
SEMILLON, ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ
Αρμονία Γεύσεων: Λιπαρά ψάρια.
Λαμπερό κιτρινοπράσινο, αρώματα εσπεριδοειδών
αλλά και βερίκοκου, βουτύρου και καπνού.

LAZARIDIS PERPETUUS

SEMILLON, MATURATION IN BARREL
A good combination with oily seafood.
Shiny yellow-green color. A complicated scent of
citrus fruits, apricot, butter and tobacco.

ΣΚΟΥΡΑΣ ECLECTIQUE VIOGNER

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΙΑΚΟΣ ΟΙΝΟΣ) VIOGNER,
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ
Αρμονία Γεύσεων: Λιπαρά ψάρια.
Κιτρινοπράσινο λαμπερό. Αρώματα βαρελιού, καπνού
και ζαμπόν σε φόντο εσπεριδοειδών

SKOURAS ECLECTIQUE VIOGNER

MATURATION IN BARREL
A good combination with oily seafood.
Shiny yellow-green color. A full scent of barrel,
tobacco and ham in a citrus fruits background.

KORMILITSA TSANTALI

ΛΕΥΚΟΣ, ΞΗΡΟΣ / ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΚΑΙ CHARDONNAY.
Βιολογικής καλλιέργειας, Αγιορείτικος.
Πλούσια παλέτα αρωμάτων από νότες
εσπεριδοειδών, βερίκοκου, λευκών ανθών και
διακριτικές νότες αχλαδιού, προσφέρουν αρωματική
πολυπλοκότητα που ξεδιπλώνεται στο ποτήρι
αποκαλύπτοντας αρώματα ροδάκινου, μανταρινιού
και χαμομηλιού. Πλούσιο ισορροπημένο σώμα με
ζωντάνια και φρεσκάδα στη γεύση.

KORMILITSA TSANTALI

WHITE, DRY / ASSYRTIKO, CHARDONNAY
Agioritikos (Mt Athos). Organically grown grapes.
Crispy yellow, with a herbal nose redolent of floral
violet aromas and mineral tones. Mature and mel-
low, with a nutmeg-like spice. Rich in mouthfeel,
with a honeyed leesy finish of good length.

CHARLIS 1er LES LYS

CRYSTAL PURITY AND DENSE STRUCTURE.
Κρυστάλλινη καθαρότητα, πυκνή δομή,
μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

PULIGNY-MONTRACHET 1er CRU LES FOLATIERES CHARTRON

MATURE FRUITS AND ELEGANT.
Ώριμο αλλά αυστηρό φρούτο,
κομψότητα και αμεσότητα.

DAGENEAU “BLANC FUME DE POUILLY”

A GREAT SAUVIGNON BLANC WINE.
Είναι ένα κρασί που γίνεται
αποκλειστικά από sauvignon blanc.

ερυθρά special red wines

ΣΙΓΑΛΑ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

(ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ ΟΙΝΟΣ) ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

Αρμονία Γεύσεων: Κρέατα σχάρας.

Βαθύ ερυθρό. Αρώματα βύσσινου και καμένου ξύλου.

Στόμα ρουστίκ με ρωμαλέες τανίνες.

SIGALA MAYROTRAGANO

A good combination with grilled meats.

A deep red color with a scent of cherry and wood.

ΚΤΗΜΑ ΟΝΕ ΑΛΦΑ

(ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟΣ)

MONTEPULCIANO, ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

Αρμονία Γεύσεων: Πουλερικά και πικάντικα τυριά.

Μαυροκίτρινο. Αρώματα δαμάσκνου, σταφίδας, καρυδιού, ξύλου και βανίλιας αλλά και βιολέτας.

ΚΤΙΜΑ ΟΝΕ ALPHA

MONTEPULCIANO, ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ

A good combination with poultry, spicy cheese

Black-yellow in color. A complicated scent of plum, raisin, walnut, wood, vanilla and violet.

KORMILITSA TSANTALI

ΕΡΥΘΡΟΣ, ΞΗΡΟΣ

ΛΗΜΝΙΟ, CABERNET SAUVIGNON

Βιολογικής καλλιέργειας, Αγιορείτικος.

Αρμονία Γεύσεων: Πλούσιες κόκκινες σάλτσες, κυνήγι και παλαιωμένα ώριμα τυριά.

Βαθύ πορφυρό χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες.

Κομψός αρωματικός χαρακτήρας φρούτων του δάσους, cassis, μπαχαρικών και γλυκόριζας, σε συνδυασμό με γλυκούς χαρακτήρες βανίλιας και τρούφας αποτέλεσμα της πολύμηνης παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια.

KORMILITSA TSANTALI

RED, DRY / LIMNIO, CABERNET SAUVIGNON

Agioritikos (Mt Athos), Organically grown grapes.

A good combination with red meats with rich sauces, game and aged, ripe cheeses.

Deep purple color with ruby hints. Elegant aromatic character of forest fruits, cassis, spice and liquorice.

Sweet vanilla character and truffle (mushroom), effect of long aging in oak barrels.

CHATEAUNEUF- DU - PAPE ORAT 2007

SOFT, MATURE AND FULL OF SCENT.

Απαλό, ώριμο και γεμάτο πυκνά αρώματα, έτοιμο να καταναλωθεί νεαρό.

CHATEAU BRANE - CARTENAC 2eme GR. CRU CLASSE

FULL SCENT OF MATURE PLUMS AND VELVETY FRUITS.

Πλούσιο σε αρώματα ωρίμων δαμάσκνων, με βελούδινα φρούτα και φρέσκια οξύτητα.

σαμπάνιες champagnes

DOM PERIGNON

Αρμονία Γεύσεων: φρούτα, θαλασσινά και κίτρινα τυριά

Φρέσκο, κρυστάλλινο και αρκετά οξύ. Η πρώτη επαφή μαζί της αποκαλύπτει πλούσια φυτικά αρώματα με τόνους από λευκό πιπέρι και γαρδένια. Όμως αμέσως μετά η ωρίμανση του κρασιού εμφανίζεται αφήνοντας νότες καπνού.

A good combination with fruits, seafood and yellow cheese.

Fresh, crystalline and sharp, the first nose reveals a unique vegetal, aquatic world, with hints of white pepper and gardenia. The wine's maturity then makes a gentle appearance before exhaling peaty accents.

MUMM GORDON ROUGE

Αρμονία Γεύσεων: Φρούτα, γλυκές γεύσεις.

Πλούσια και γεμάτη γεύση καραμέλας, βανίλιας και μελιού. Εξαιρετικό άρωμα φρέσκων φρούτων και λεμονιού.

A good combination with fruits and sweet flavours.

Richy fruity taste. A scents of caramel, vanilla and honey.

MOET & CHANDON IMPERIAL ROSE

Αρμονία Γεύσεων: κρέας και μεσογειακές γεύσεις

Ολοκληρωμένη, πλούσια σε γεύση, σαμπάνια. Μια αρμονική ανάμειξη των τριών ποικιλιών σταφυλιού, με έμφαση στο Pinot Noir, φέρει το αποτέλεσμα μίας φρουτώδους, έντονης σαμπάνιας.

A good combination with meats and mediterranean cuisine.

the most extrovert and seductive expression of the Molt & Chandon style. The color is a glowing pink with dominant red tones and purple highlights. The aromas are intense and irresistible, a lively bouquet of fresh red summer berries with floral nuances and a light peppery touch.

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL BRUT

Αρμονία Γεύσεων: Θαλασσινά και πουλερικά.

A good combination with sea food and poultry.

(pinot noir 50-55 %, pinot meunier 15-20 %, chardonnay 30-35 %).

αφρώδεις οίνοι sparkling wines

VILLA AMALIA ΤΣΕΛΕΠΟΥ

ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Αρμονία Γεύσεων: Φρούτα και γλυκά.

Κιτρινοπράσινο με φρουτώδη αρώματα.

A good combination with fruits, sweets.

Yellow-green in color with an aroma of fresh fruits

ASTI MARTINI

ΜΟΣΚΑΤΟ 100%

Έντονο, ελαφρά αρωματικό με νότες μπανάνας, βουτύρου και αχλαδιού.

Great scents of banana, butter and pear.

A Gently sweet sense.

CAIR VELVET

ΒΛΑΝΚ ΒΡΟΥΤ

ΑΘΗΡΗ

Πλούσια αρώματα φρούτων.

Great scents of fruits

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται: service 13%, δημοτικός φόρος 0,2%, Φ.Π.Α. 13% και 23%
Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση θεωρημένων λογαριασμών.
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αντώνιος Ράμπιας / General Manager: Antonios Rabias



SUNSET RESTAURANT - HYDRA/GREECE
T. +30 22980 52067, Web. www.sunsethydra.com, E-mail. info@sunsethydra.com